

**MODUL AJAR
PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN (TATA BOGA)**



Penyusun

Gimbar Gallant Satria, S.Pd, gr

DAFTAR ISI

	Halaman
1. Identitas Modul	3
2. Deskripsi Profil Peserta Didik Kelas X	3
3. Capaian Pembelajaran	3
4. Tujuan Pembelajaran	3
5. Model dan Metode Pembelajaran	3
6. Langkah Pembelajaran	3
7. Penilaian Pembelajaran (Assessment)	7
8. Pengayaan dan remedial	7
9. Lembar Kerja Peserta Didik	8

1. IDENTITAS MATA PELAJARAN



Mata Pelajaran : Keterampilan Tata Boga
 Fase/Kelas/Semester : E/ X /1
 Elemen : Persiapan Alat dan Bahan
 Alokasi Waktu : 8 JP
 Tahun Pelajaran : 2024-2025
 Dimensi Profil Pelajar Pancasila : Mandiri, Gotong royong

2. DESKRIPSI PROFIL PESERTA DIDIK KELAS X

No	Nama	Hambatan	Kemampuan
1			
2			
3			
4			
5			

3. CAPAIAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat memahami isi resep, mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan, menyiapkan alat dan bahan, menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai, serta melakukan inventarisasi alat dan bahan dengan tertib dan jujur.

4. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. memahami isi resep
- b. mengidentifikasi kebutuhan alat dan bahan
- c. menyiapkan alat dan bahan
- d. menyimpan bahan yang sudah disiapkan pada wadah yang sesuai
- e. melakukan inventarisasi alat dan bahan

5. MODEL DAN METODE PEMBELAJARAN

- a. Model Pembelajaran : Discovery learning, Problem based learning
- b. Metode Pembelajaran : Ceramah ,diskusi, games, demo

6. LANGKAH PEMBELAJARAN

a. PERTANYAAN PEMANTIK

Perhatikan gambar berikut anak-anak, apa yang kalian pikirkan dari gambar tersebut





Perhatikan gambar diatas (peralatan besar)
Gambar : 1.1 sumber Google. Com peralatan dapur



Perhatikan gambar diatas (peralatan kecil)
Gambar : 1.2 sumber Google. Com peralatan dapur

b. Kegiatan Pembelajaran



Pertemuan 1 : 8 JP x 45 Menit
Ruang Lingkup Peralatan Dapur

Pendahuluan

1	Guru membuka kegiatan dengan aktivitas rutin seperti, salam, berdoa, mengecek kehadiran peserta didik, dan menyampaikan bahwa tujuan belajar tentang materi peralatan dapur
2	Peserta didik menyiapkan diri (berdoa dan mengakses grup WA/e-learning), kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang peserta didik
3	Guru menyapa peserta didik dan mengecek keikutsertaan peserta didik di melalui link absensi yang telah disediakan
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, manfaat dan asesmen yang digunakan
5	Guru memberi motivasi dengan membimbing peserta didik memahami pentingnya keterampilan soft skill bagi seorang yang bekerja di bidang Kuliner dengan mengetahui peralatan dapur dan melakukan apersepsi melalui pengamatan gambar

Inti

1	Peserta didik mengamati video Pembelajaran tentang ruang lingkup dapur yang didalamnya terdapat peralatan besar dan kecil untuk pengolahan.
2	Guru meminta peserta didik mencari informasi melalui google dan juga peralatan dapur yang berada di rumah masing masing siswa
3	Diskusi setelah menonton video, guru melontarkan pertanyaan : apa yang kalian lihat dari tayangan video tersebut? Hal apa yang menarik dari tayangan video tersebut? Guru memberikan tugas untuk melakukan observasi di lingkungan belajar
4	Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) untuk dikerjakan secara Kelompok melalui grup WA/e-learning/Google Classroom dan diarahkan untuk mengerjakan LKPD Peserta didik mengerjakan tugas sesuai dengan petunjuk yang terdapat pada LKPD yang diberikan
5	Setiap peserta didik mengirim laporan hasil kerja kepada guru melalui My LMS
6	Guru menampilkan hasil kerja melalui fitur presentasi
7	Secara bergantian peserta didik mempresentasikan hasil kerja yang telah dibuat didepan kelas secara berkelompok diskusi
8	Guru menanyakan tentang pemahaman materi yang telah dipelajari
9	Guru memberikan evaluasi dalam bentuk assessment soal yang disampaikan melalui MY LMS

Penutup

1	Refleksi belajar: guru meminta peserta didik untuk mengisi lembar pengenalan diri
2	guru membimbing peserta didik dalam merangkum materi yang telah dipelajari dengan mengacu pada indikator pencapaian kompetensi.



3	Pengayaan: mengumpulkan gambar alat fungsi dan kegunaannya dalam bentuk word
----------	--

7. PENILAIAN PEMBELAJARAN (*ASSESSMENT*)

Tertulis	Performa	Sikap
Menggunakan ujian dikelas setiap habis materi yang disampaikan	Dengan Teknik observasi guru mengamati kinerja peserta didik Dilihat dari hasil pekerjaan dan kelengkapannya	Disiplin (Dapat dilihat dari timestamp saat mulai mengerjakan) ▪ Kerja keras dan Tanggung Jawab (Dapat dilihat dari kelengkapan dalam mengerjakan soal)

a. Asesmen Diagnostik

1) Asesmen Diagnostik Non-Kognitif

Gaya belajar, karakter dan minat peserta didik

Berilah skor 1 bila jawabanmu “YA” dan 0 bila “TIDAK” pada kotak dibawah ini!

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya lebih suka banyak ilustrasi (gambar-gambar) saat belajar		
2.	Saya lebih mudah memahami pelajaran dengan bantak ilustrasi gambar		
3.	Saya sangat menyukai objek yang warna warni		
4.	Saya sering mengantuk dan susah fokus kalau guru menerangkan atau berbicara		
5.	Saya lebih mudah mengingat materi tayangan film daripada penjelasan guru		
6.	Saya lebih mudah mengingat dari penjelasan atau pemaparan guru		
7.	Saya lebih mudah hafal apabila diucapkan berulang kali		
8.	Saya lebih nyaman melafalkan dengan keras saat belajar		
9.	Saya merasa asik kalau mendengarkan orang yang sedang berbicara		
10.	Saya lebih suka mendengarkan rekaman daripada membaca buku teks		
11.	Bongkar pasang peralatan adalah kegemaranku		
12.	Saya lebih menyukai pembelajaran yang banyak melibatkan gerak badan		
13.	Saya kurang suka diam lama dikit		
14.	Saya lebih suka banyak gerak mesti saat belajar		



15.	Saya lebih mudah belajar melalui praktik daripada mendengarkan		
-----	--	--	--

2) Asesmen Diagnostik Kognitif

Untuk memperjelas pemahaman terhadap materi yang telah disampaikan tentang Ruang lingkup Peralatan Dapur terhadap kegiatan praktik yang akan dilaksanakan maka perlu melakukan terlebih dahulu asesmen mandiri sebagai berikut :

Jawab dengan jujur dari pernyataan berikut dengan memberi tanda ceklis pada kolom benar atau salah

No	Pernyataan	Benar	Salah
1.	Peralatan sangat dibutuhkan dalam pengolahan bahan mentah dijadikan makanan yang siap dikonsumsi		
2.	Alat pengolahan bahannya terbuat dari beberapa jenis antara lain adalah plastic,kayu, stainless steel,bamboo,karet		
3.	Alat yang sudah digunakan setelah dicuci sebaiknya langsung disimpan di tempatnya masing masing		
4.	Dalam menyimpan peralatan tidak harus dengan ukuran yang sama yang penting sejenis.		
5.	Peralatan dapur sangat baik digunakan dalam proses penggorengan		
6.	Penyimpanan peralatan sebaiknya setelah dicuci dikeringkan terlebih dahulu dengan proses pengelapan		
7.	Kelompok equipment untuk perawatannya dicek secara berkala		
8.	Peralatan di dapur terbagi menjadi 2 yaitu equipment (peralatan Besar) dan Utensil (peralatan kecil manual)		

No	Indikator pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen



1.	Pengertian peralatan pengolahan makanan	Tes Tertulis	Essai	<p>1. Apakah yang dimaksud dengan peralatan pengolahan makanan?</p> <p>Jawaban: Peralatan Memasak adalah alat-alat yang digunakan saat proses pengolahan bahan makanan dari bahan mentah sampai bahan tersebut akan dimasak, atau alat-alat yang digunakan untuk mengolah bahan makanan.</p>
2.	Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan	Tes tertulis	Essai	<p>2. Bagaimana perawatan peralatan pengolahan makanan yang terbuat dari besi (<i>kitchen utensil</i>)?</p> <p>Jawab: Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan. Pergunakan ari panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan. Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.</p>
				<p>3. Bagaimanakah perawatan peralatan pengolahan makanan peralatan non listrik (<i>kitchen equipment</i>)?</p> <p>Jawab: Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus, kemudian bilas dan keringkan.</p>
3.	Klasifikasi peralatan pengolahan makanan dan teknik penggunaannya	Tes tertulis	Essai	<p>4. Sebutkan minimal 5 peralatan <i>kitchen utensil</i> yang berasal dari baja/stainless steel, kayu, dan plastic/melanin!</p> <p>Jawaban:</p> <p>Baja/stainless: stock pot, sauce pan, ladle, balloon whisk, ice cream scoop, etc</p> <p>Kayu: wooden spatula, cutting board, chopping board, tray, rolling pin, etc</p> <p>Plastik/melanin: plastic bowl, plastic tray, baskom, plastic ladle, plastic plate, etc</p>



				<p>5. Sebutkan minimal 3 peralatan <i>kitchen equipment</i>!</p> <p>Jawaban: refrigerator, deep fryer, grill, etc</p>
--	--	--	--	---

Nilai Tes Tertulis

$$\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimum}} \times 100$$

1. Asesmen Formatif

Menilai lembar kerja peserta didik (melalui diskusi) dan observasi saat diskusi

- a. LKPD 1 Observasi Peralatan Dapur

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

KELAS : X (*Equipment dan utensil*)

Kelas :



Kelompok :

Nama : 1.

2.

3.



1. **PERMASALAHAN**

Peralatan dapur merupakan hal yang pokok dalam kegiatan pengolahan makanan. Sebagai alat utama dan penunjang kegiatan pengolahan diperlukan untuk pengenalan alat, fungsi dan kegunaan dari peralatan tersebut. Peralatan dapur dibagi menjadi peralatan besar dan peralatan kecil. Kegunaan dari peralatan tersebut berbeda beda dari cara penggunaan, penyimpanan serta perawatannya.

Peralatan memasak, dibagi lagi menjadi alat pendukung, alat pengolah (alat masak) dan alat supporting.

2. **PENYELIDIKAN**

Mencocokkan gambar dalam tabel dan jelaskan fungsi dan kegunaannya

3. **TUJUAN**

Agar siswa lebih memahami dan mengenal bentuk dari peralatan serta kegunaannya

a. Pengumpulan Data

- 1) Setelah kalian mengamati peralatan melalui lab tata boga diskusikan dengan kelompok untuk pembuatan tabel yang berisi gambar kegunaan dan fungsinya

No.	Alat	Nama Alat	Keterangan
Peralatan untuk memasak			
1			
2			



3			
4			
5			







6			
7			
8			
<p style="text-align: center;">Peralatan untuk menyimpan atau mencampur</p>			



9			
10			
11			







12			
13			
Peralatan kecil			
14			
15			



16	 A round mesh strainer with a red handle. The mesh is made of fine metal wires and is attached to a long, thin metal stem that ends in a red, cylindrical handle.		
17	 A flat metal strainer with a wooden handle. The strainer is made of a thin metal sheet with a perforated surface and is attached to a long, thin metal stem that ends in a light-colored wooden handle.		
18	 A conical metal strainer with a handle. The strainer is made of a metal mesh and is attached to a long, thin metal stem that ends in a handle. The strainer has a wide, shallow top and tapers to a point at the bottom.		
19	 A round metal strainer with a black handle. The strainer is made of a metal mesh and is attached to a long, thin metal stem that ends in a black, cylindrical handle.		





20			
21			
Peralatan memotong			
22			
23			






24	<p style="text-align: center;"><i>Kitchen Knife Set</i></p> 		
25			
26			
27			







28			
29			
30			
31			







32			
33			
Peralatan dari kayu			
34			
35			






36			
37			
38			
Peralatan dari karet			
39			



40			
41			
Peralatan dari plastik/ melamin			
42			
43			
Peralatan untuk mengukur			



44			
45			
46			



47			
48			
s49			

Kitchen equipment/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

Peralatan listrik dan gas			
50			



51



52



53



54







55			
56			
57			



58			
59			
60			
61			



62			
63			
<p>Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.</p> <p>Peralatan non listrik</p>			
64			
65			



66			
67			
68			

- 1) Anda berkelompok sudah melaksanakan pengamatan peralatan dapur coba jelaskan peralatan apa saja yang bisa digunakan dalam pengolahan makanan yang mengandung air banyak ?
- 2) Berdasarkan hasil pengamatan alat apa saja yang termasuk alat potong ?



1. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 : 8 JP x 45 Menit Persiapan Bahan	
Pendahuluan	
1	Guru membuka kegiatan dengan aktivitas rutin seperti, salam, berdoa, mengecek kehadiran peserta didik, dan menyampaikan bahwa tujuan belajar tentang materi peralatan dapur
2	Peserta didik menyiapkan diri (berdoa dan mengakses grup WA/e-learning), kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang peserta didik
3	Guru menyapa peserta didik dan mengecek keikutsertaan peserta didik di melalui link absensi yang telah disediakan
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, manfaat dan asesmen yang digunakan
5	Guru memberi motivasi dengan membimbing peserta didik memahami pentingnya keterampilan soft skill bagi seorang yang bekerja di bidang Kuliner dengan mengetahui peralatan dapur dan melakukan aperepsi melalui pengamatan gambar
Inti	
1	Peserta didik mengamati video Pembelajaran tentang pengetahuan bahan makanan yang didalamnya terdapat peralatan besar dan kecil untuk pengolahan.
2	Guru meminta peserta didik mencari informasi melalui google dan beberapa sumber buku elearning maupun buku paket , majalah
3	Diskusi setelah menonton video, guru melontarkan pertanyaan : apa yang kalian lihat dari tayangan video tersebut? Hal apa yang menarik dari tayangan video tersebut? Guru memberikan tugas untuk melakukan observasi di lingkungan belajar
4	Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) untuk dikerjakan secara Kelompok melalui grup WA/e-learning/Google Classroom dan diarahkan untuk mengerjakan LKPD Peserta didik mengerjakan tugas sesuai dengan petunjuk yang terdapat pada LKPD yang diberikan
5	Setiap peserta didik mengirim laporan hasil kerja kepada guru melalui My LMS
6	Guru menampilkan hasil kerja melalui fitur presentasi
7	Secara bergantian peserta didik mempresentasikan hasil kerja yang telah dibuat didepan kelas secara berkelompok diskusi
8	Guru menanyakan tentang pemahaman materi yang telah dipelajari
9	Guru memberikan evaluasi dalam bentuk assessment soal yang disampaikan melalui MY LMS
Penutup	

1	Refleksi belajar: guru meminta peserta didik untuk mengisi lembar pengenalan diri
2	guru membimbing peserta didik dalam merangkum materi yang telah dipelajari dengan mengacu pada indikator pencapaian kompetensi.
3	Pengayaan: mengumpulkan gambar macam macam jenis sayuran ,buah,daging,poultry, dan groceries bentuk liquid,powder, dry,seed

2. PENILAIAN PEMBELAJARAN (ASSESSMENT)

Tertulis	Performa	Sikap
Menggunakan ujian di kelas setiap habis materi yang disampaikan	Dengan Teknik observasi guru mengamati kinerja peserta didik Dilihat dari hasil pekerjaan dan kelengkapannya	Disiplin (Dapat dilihat dari timestamp saat mulai mengerjakan) ▪ Kerja keras dan Tanggung Jawab (Dapat dilihat dari kelengkapan dalam mengerjakan soal

a. Asesmen Diagnostik

1) Asesmen Diagnostik Non-Kognitif

Gaya belajar, karakter dan minat peserta didik

Berilah skor 1 bila jawabanmu “YA” dan 0 bila “TIDAK” pada kotak dibawah ini!

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya lebih suka banyak ilustrasi (gambar-gambar) saat belajar		
2.	Saya lebih mudah memahami pelajaran dengan bantak ilustrasi gambar		
3.	Saya sangat menyukai objek yang warna warni		
4.	Saya sering mengantuk dan susah fokus kalau guru menerangkan atau berbicara		
5.	Saya lebih mudah mengingat materi tayangan film daripada penjelasan guru		
6.	Saya lebih mudah mengingat dari penjelasan atau pemaparan guru		
7.	Saya lebih mudah hafal apabila diucapkan berulang kali		
8.	Saya lebih nyaman melafalkan dengan keras saat belajar		
9.	Saya merasa asik kalau mendengarkan orang yang sedang berbicara		
10.	Saya lebih suka mendengarkan rekaman daripada membaca buku teks		
11.	Bongkar pasang peralatan adalah kegemaranku		

12.	Saya lebih menyukai pembelajaran yang banyak melibatkan gerak badan		
13.	Saya kurang suka diam lama dikit		
14.	Saya lebih suka banyak gerak mesti saat belajar		
15.	Saya lebih mudah belajar melalui praktik daripada mendengarkan		

2) Asesmen Diagnostik Kognitif

Untuk memperjelas pemahaman terhadap materi yang telah disampaikan tentang Ruang lingkup Peralatan Dapur terhadap kegiatan praktik yang akan dilaksanakan : maka perlu lakukan terlebih dahulu asesmen mandiri sebagai berikut :

Menjawab dengan jujur dari pernyataan berikut dengan memberi tanda ceklis pada kolom benar atau salah

No	Pernyataan	Benar	Salah
1.	Perishable termasuk bahan makanan jenis tahan lama		
2.	Groceries termasuk bahan makanan yang penyimpanannya di lemari pendingin		
3.	Terigu adalah jenis bahan makanan groceries		
4.	Daging, ayam, ikan masuk dalam kelompok perishable		
5.	Lemari pendingin termasuk alat pendukung untuk mempertahankan bahan olahan perishable		
6.	Biji bijian termasuk dengan kategori groceries		
7.	Kemangi, asparagus, rebung termasuk kategori sayuran		
8.	Kambing, sapi, babi, domba, termasuk hewan golongan daging merah		

No	Indikator pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Contoh Instrumen
1.	Pengertian bahan makanan perishable	Tes Tertulis	Essai	1. Apakah yang dimaksud dengan bahan makanan perishable? Jawaban: Bahan makanan perishable adalah bahan makanan yang mudah rusak dalam bentuk segar, terdiri dari daging, poultry(unggas), ikan seafood, sayuran dan buah buahan.
2.	Pengertian bahan makanan groceries	Tes tertulis	Essai	2.Yang dimaksud dengan bahan makan groceries ? Jawab: bahan makanan groceries adalah bahan yang tahan lama yang sudah diolah dalam bentuk, bubuk, kering, atau cairan yang punya tanggal kadaluarsa. Contoh : terigu, kecap manis, merica biji dll
3.	Klasifikasi sayuran digolongkan dalam beberapa jenis	Tes tertulis	Essai	3.Sebutkan dari klasifikasi sayuran Jawab: sayuran digolongkan atau diklasifikasi :sayuran daun Sayuran Batang Sayuran Buah Sayuran Kacang kacang dan Biji bijian Jamur Sayuran akar
4	Golongan unggas terdiri dari	Tes tertulis	Essay	2. Sebutkan yang termasuk golongan unggas
5.	Menjelaskan pengertian unggas	Tes Tertulis	Pilihan Ganda	Unggas dalam taksonomi zoologinya termasuk kedalam golongan.... A. Pisces B. Amfibi C. Reptil

				<p>D. Aves E. Mamalia Kunci: D</p>
6.	Menjelaskan jenis-jenis unggas dan hasil olahannya	Tes Tertulis	Pilihan Ganda	<p>Jenis unggas yang digunakan dalam ritual bekakak di Yogyakarta adalah....</p> <p>A. Ayam B. Bebek C. Angsa D. Burung dara & Burung puyuh Kunci: A</p> <p>Hidangan ayam yang berasal dari bali adalah...</p> <p>A. Ayam tangkap B. Ayam napinadar C. Ayam cincane D. Ayam betutu E. Ayam rica-rica Kunci: D</p>
7.	Menerangkan struktur dan komponen bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya	Tes Tertulis	Pilihan Ganda	<p>(1) Breast (2) Tenderloin (3) Drumstick (4) Wing (5) Sirloin (6) Blade (7) Neck</p> <p>Dari pernyataan di atas yang bukan termasuk karkas unggas adalah...</p> <p>A. 1, 2 dan 7 B. 2, 5 dan 6 C. 3, 4 dan 6 D. 1, 2 dan 5 E. 2, 3 dan 4 Kunci : B</p>
8.	Menjelaskan kandungan gizi	Tes tertulis	Pilihan Ganda	<p>Unggas merupakan salah satu sumber zat gizi....</p> <p>A. Karbohidrat B. Protein nabati</p>

	yang terkandung di dalam unggas			<p>C. Protein hewani D. Lemak nabati E. Lemak hewani</p> <p>Kunci : C</p> <p>Kandungan yang terdapat di dalam unggas yang dapat menghambat penurunan daya ingat dan penuaan dini serta meningkatkan sistem kekebalan tubuh adalah....</p> <p>A. Kasein B. Glukosa C. Carnosyn D. Mineral E. Kalsium</p> <p>Kunci: C</p>
9.	Menjelaskan fungsi bahan makanan dari unggas	Tes tertulis	Pilihan ganda	<p>Berikut yang bukan termasuk ke dalam fungsi unggas bagi manusia adalah...</p> <p>A. Sumber bahan pangan yang menjadi sumber zat pembangun bagi tubuh B. Sumber bahan pangan yang menjadi sumber zat tenaga bagi tubuh C. Sumber bahan pangan yang menjadi sumber zat pengatur bagi tubuh D. Sumber bahan pangan yang menjadi sumber zat mineral bagi tubuh E. Semua jawaban benar</p> <p>Kunci : A</p>
10.	Menguraikan karakteristik bahan makanan dari unggas	Tes Tertulis	Pilihan Ganda	<p>Berikut ini yang termasuk kedalam karakteristik daging bebek adalah...</p> <p>A. Warna daging umumnya putih pucat dengan serat daging halus dan tidak begitu amis B. Warna daging umumnya berwarna merah, memiliki rasa gurih yang paling kuat dari unggas lainnya dan memiliki bau yang lebih amis daripada unggas lainnya C. Warna daging umumnya memiliki warna yang menyerupai daging ayam negeri tetapi tekstur dagingnya lebih padat daripada ayam negeri D. Daging memiliki tekstur yang paling lembut dari unggas lainnya.</p>

				<p>E. Warna daging merah kecoklatan dan memiliki serabut lebih kasar dan panjang.</p> <p>Kunci : B</p>
11	Menentukan mutu bahan makanan dari unggas	Tes Tertulis	Pilihan Ganda	<p>1) Karkas masih utuh dan bersih dari kotoran</p> <p>2) Warna daging putih pucat dan segar</p> <p>3) Daging berlendir atau kebiruan</p> <p>4) Perlemakan rata di bawah kulit dan tidak menumpuk di bagian pantat</p> <p>5) Serat daging halus, lembut dan kenyal</p> <p>6) Daging terlalu kuning</p> <p>Dari pernyataan di atas yang termasuk ke dalam mutu unggas yang buruk adalah....</p> <p>A. 1 dan 2</p> <p>B. 2 dan 3</p> <p>C. 4 dan 5</p> <p>D. 5 dan 6</p> <p>E. 3 dan 6</p> <p>Kunci: E</p>
11	Menganalisis cara penanganan bahan makanan dari unggas dan hasil olahannya			<p>1. Membungkus daging dengan daun pepaya</p> <p>2. Membalurkan daging dengan nanas</p> <p>3. Memresto</p> <p>4. Dipukul-pukul</p> <p>Pada pernyataan di atas merupakan teknik...</p> <p>A. Persiapan untuk daging alot</p> <p>B. Pengolahan untuk daging alot</p> <p>C. Penyajian untuk daging alot</p> <p>D. Persiapan untuk daging segar</p> <p>E. Semua jawaban benar</p> <p>Kunci: B</p>

Nilai Tes Tertulis

Jumlah skor yang diperoleh

_____ x 100

Jumlah skor maksimum

a. Tujuan Pembelajaran

Siswa dapat memahami dan menjelaskan metode cara memasak dengan menggunakan media air dengan teliti dan sesuai SOP

Siswa dapat memahami dan menjelaskan metode cara memasak dengan menggunakan media panas kering dengan teliti dan sesuai SOP

Siswa dapat memahami dan menjelaskan metode cara memasak dengan menggunakan media lemak dengan teliti dan sesuai SOP

1. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 : 8 JP x 45 Menit Ruang Lingkup Peralatan Dapur	
Pendahuluan	
1	Guru membuka kegiatan dengan aktivitas rutin seperti, salam, berdoa, mengecek kehadiran peserta didik, dan menyampaikan bahwa tujuan belajar tentang Metode dasar potongan bahan
2	Peserta didik menyiapkan diri (berdoa dan mengakses grup WA/e-learning), kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang peserta didik
3	Guru menyapa peserta didik dan mengecek keikutsertaan peserta didik di melalui link absensi yang telah disediakan
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, manfaat dan asesmen yang digunakan
5	Guru memberi motivasi dengan membimbing peserta didik memahami pentingnya keterampilan soft skill bagi seorang yang bekerja di bidang Kuliner dengan mengetahui metode dasar memotong dan melakukan apersepsi melalui pengamatan gambar
Inti	
1	Peserta didik mengamati video Pembelajaran tentang metode cara memasak yang didalamnya terdapat cara memasak .
2	Guru meminta peserta didik mencari informasi melalui google dan beberapa sumber buku elearning maupun buku paket , majalah
3	Diskusi setelah menonton video, guru melontarkan pertanyaan : apa yang kalian lihat dari tayangan video tersebut? Hal apa yang menarik dari tayangan video tersebut? Guru memberikan tugas untuk melakukan observasi di lingkungan belajar
4	Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) untuk dikerjakan secara Kelompok melalui grup WA/e-learning/Google Classroom dan diarahkan untuk mengerjakan LKPD Peserta didik mengerjakan tugas sesuai dengan petunjuk yang terdapat pada LKPD yang diberikan
5	Setiap peserta didik mengirim laporan hasil kerja kepada guru melalui My LMS
6	Guru menampilkan hasil kerja melalui fitur presentasi

7	Secara bergantian peserta didik mempresentasikan hasil kerja yang telah dibuat didepan kelas secara berkelompok diskusi
8	Guru menanyakan tentang pemahaman materi yang telah dipelajari
9	Guru memberikan evaluasi dalam bentuk assessment soal yang disampaikan melalui MY LMS
Penutup	
1	Refleksi belajar: guru meminta peserta didik untuk mengisi lembar pengenalan diri
2	guru membimbing peserta didik dalam merangkum materi yang telah dipelajari dengan mengacu pada indikator pencapaian kompetensi.
3	Pengayaan: mengumpulkan gambar dan literasi tentang metode cara memasak

2. PENILAIAN PEMBELAJARAN (ASSESSMENT)

Tertulis	Performa	Sikap
Menggunakan ujian di kelas setiap habis materi yang disampaikan	Dengan Teknik observasi guru mengamati kinerja peserta didik Dilihat dari hasil pekerjaan dan kelengkapannya	Disiplin (Dapat dilihat dari timestamp saat mulai mengerjakan) ▪ Kerja keras dan Tanggung Jawab (Dapat dilihat dari kelengkapan dalam mengerjakan soal)

a. Asesmen Diagnostik

1)Asesmen Diagnostik Non-Kognitif

Gaya belajar, karakter dan minat peserta didik

Berilah skor 1 bila jawabanmu “YA” dan 0 bila “TIDAK” pada kotak dibawah ini!

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya lebih suka banyak ilustrasi (gambar-gambar) saat belajar		
2.	Saya lebih mudah memahami pelajaran dengan bantak ilustrasi gambar		
3.	Saya sangat menyukai objek yang warna warni		
4.	Saya sering mengantuk dan susah fokus kalau guru menerangkan atau berbicara		
5.	Saya lebih mudah mengingat materi tayangan film daripada penjelasan guru		
6.	Saya lebih mudah mengingat dari penjelasan atau pemaparan guru		
7.	Saya lebih mudah hafal apabila diucapkan berulang kali		

8.	Saya lebih nyaman melafalkan dengan keras saat belajar		
9.	Saya merasa asik kalau mendengarkan orang yang sedang berbicara		
10.	Saya lebih suka mendengarkan rekaman daripada membaca buku teks		
11.	Bongkar pasang peralatan adalah kegemaranku		
12.	Saya lebih menyukai pembelajaran yang banyak melibatkan gerak badan		
13.	Saya kurang suka diam lama dikit		
14.	Saya lebih suka banyak gerak mesti saat belajar		
15.	Saya lebih mudah belajar melalui praktik daripada mendengarkan		

2)Asesmen Diagnostik Kognitif

Untuk memperjelas pemahaman terhadap materi yang telah disampaikan tentang Ruang lingkup metode cara memasak terhadap kegiatan praktik yang akan dilaksanakan : maka perlu dilakukan terlebih dahulu asesmen mandiri sebagai berikut :

Menjawab dengan jujur dari pernyataan berikut dengan memberi tanda ceklis pada kolom benar atau salah

No	Pernyataan	Benar	Salah
1.	Perishable termasuk bahan makanan jenis tahan lama		
2.	Groceries termasuk bahan makanan yang penyimpanannya di lemari pendingin		
3.	Terigu adalah jenis bahan makanan groceries		
4.	Daging, ayam, ikan masuk dalam kelompok perishable		
5.	Lemari pendingin termasuk alat pendukung untuk mempertahankan bahan olahan perishable		
6.	Biji bijian termasuk dengan kategori groceries		
7.	Kemangi, asparagus, rebung termasuk kategori sayuran		
8.	Kambing, sapi, babi, domba, termasuk hewan golongan daging merah		

b. Tujuan pembelajaran

Siswa dapat memahami dan mempraktekkan potongan potongan sayuran dengan tepat sesuai ukuran standar resep dengan tepat

Siswa dapat memahami dan mempraktekkan potongan potongan daging dengan tepat sesuai ukuran standar resep dengan tepat

Siswa dapat memahami dan mempraktekkan potongan potongan ikan dengan tepat sesuai ukuran standar resep dengan tepat

Siswa dapat memahami dan mempraktekkan potongan potongan poultry dengan tepat sesuai ukuran standar resep dengan tepat

1. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan 1 : 8 JP x 45 Menit Bahan Makanan	
Pendahuluan	
1	Guru membuka kegiatan dengan aktivitas rutin seperti, salam, berdoa, mengecek kehadiran peserta didik, dan menyampaikan bahwa tujuan belajar tentang Metode cara memasak
2	Peserta didik menyiapkan diri (berdoa dan mengakses grup WA/e-learning), kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang peserta didik
3	Guru menyapa peserta didik dan mengecek keikutsertaan peserta didik di melalui link absensi yang telah disediakan
4	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, manfaat dan asesmen yang digunakan
5	Guru memberi motivasi dengan membimbing peserta didik memahami pentingnya keterampilan soft skill bagi seorang yang bekerja di bidang Kuliner dengan mengetahui metode memasak dan melakukan apersepsi melalui pengamatan gambar
Inti	
1	Peserta didik mengamati video Pembelajaran tentang metode cara memasak yang didalamnya terdapat cara memasak .
2	Guru meminta peserta didik mencari informasi melalui google dan beberapa sumber buku elearning maupun buku paket , majalah
3	Diskusi setelah menonton video, guru melontarkan pertanyaan : apa yang kalian lihat dari tayangan video tersebut? Hal apa yang menarik dari tayangan video tersebut? Guru memberikan tugas untuk melakukan observasi di lingkungan belajar
4	Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) untuk dikerjakan secara Kelompok melalui grup WA/e-learning/Google Classroom dan diarahkan untuk mengerjakan LKPD Peserta didik mengerjakan tugas sesuai dengan petunjuk yang terdapat pada LKPD yang diberikan

5	Setiap peserta didik mengirim laporan hasil kerja kepada guru melalui My LMS
6	Guru menampilkan hasil kerja melalui fitur presentasi
7	Secara bergantian peserta didik mempresentasikan hasil kerja yang telah dibuat didepan kelas secara berkelompok diskusi
8	Guru menanyakan tentang pemahaman materi yang telah dipelajari
9	Guru memberikan evaluasi dalam bentuk assessment soal yang disampaikan melalui MY LMS
Penutup	
1	Refleksi belajar: guru meminta peserta didik untuk mengisi lembar pengenalan diri
2	guru membimbing peserta didik dalam merangkum materi yang telah dipelajari dengan mengacu pada indikator pencapaian kompetensi.
3	Pengayaan: mengumpulkan gambar dan literasi tentang metode cara memasak

2. PENILAIAN PEMBELAJARAN (*ASSESSMENT*)

Tertulis	Performa	Sikap
Menggunakan ujian di kelas setiap habis materi yang disampaikan	Dengan Teknik observasi guru mengamati kinerja peserta didik Dilihat dari hasil pekerjaan dan kelengkapannya	Disiplin (Dapat dilihat dari timestamp saat mulai mengerjakan) ▪ Kerja keras dan Tanggung Jawab (Dapat dilihat dari kelengkapan dalam mengerjakan soal)

a. Asesmen Diagnostik

1) Asesmen Diagnostik Non-Kognitif

Gaya belajar, karakter dan minat peserta didik

Berilah skor 1 bila jawabanmu “YA” dan 0 bila “TIDAK” pada kotak dibawah ini!

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1.	Saya lebih suka banyak ilustrasi (gambar-gambar) saat belajar		
2.	Saya lebih mudah memahami pelajaran dengan bantak ilustrasi gambar		
3.	Saya sangat menyukai objek yang warna warni		
4.	Saya sering mengantuk dan susah fokus kalau guru menerangkan atau berbicara		
5.	Saya lebih mudah mengingat materi tayangan film daripada penjelasan guru		

6.	Saya lebih mudah mengingat dari penjelasan atau pemaparan guru		
7.	Saya lebih mudah hafal apabila diucapkan berulang kali		
8.	Saya lebih nyaman melafalkan dengan keras saat belajar		
9.	Saya merasa asik kalau mendengarkan orang yang sedang berbicara		
10.	Saya lebih suka mendengarkan rekaman daripada membaca buku teks		
11.	Bongkar pasang peralatan adalah kegemaranku		
12.	Saya lebih menyukai pembelajaran yang banyak melibatkan gerak badan		
13.	Saya kurang suka diam lama dikit		
14.	Saya lebih suka banyak gerak mesti saat belajar		
15.	Saya lebih mudah belajar melalui praktik daripada mendengarkan		

2) Asesmen Diagnostik Kognitif

Untuk memperjelas pemahaman terhadap materi yang telah disampaikan tentang Ruang lingkup metode cara memasak terhadap kegiatan praktik yang akan dilaksanakan : maka perlu dilakukan terlebih dahulu asesmen mandiri sebagai berikut :

Menjawab dengan jujur dari pernyataan berikut dengan memberi tanda ceklis pada kolom benar atau salah

No	Pernyataan	Benar	Salah
1.	Perishable termasuk bahan makanan jenis tahan lama		
2.	Groceries termasuk bahan makanan yang penyimpanannya di lemari pendingin		
3.	Terigu adalah jenis bahan makanan groceries		
4.	Daging, ayam, ikan masuk dalam kelompok perishable		
5.	Lemari pendingin termasuk alat pendukung untuk mempertahankan bahan olahan perishable		
6.	Biji bijian termasuk dengan kategori groceries		
7.	Kemangi, asparagus, rebung termasuk kategori sayuran		
8.	Kambing, sapi, babi, domba, termasuk hewan golongan daging merah		

Bandung, Juli 2024

Gimbar Gallant Satria, S.Pd